

**METHOD FOR PRESERVING PERISHABLE FOOD AND ITS APPARATUS**

Patent Number: JP8000414  
Publication date: 1996-01-09  
Inventor(s): MOGAMI TAKEO  
Applicant(s):: YAMATAKE HONEYWELL CO LTD  
Requested Patent: ☐ JP8000414  
Application Number: JP19940135976 19940617  
Priority Number(s):  
IPC Classification: A47F10/06 ; A23L1/00 ; A47G23/08  
EC Classification:  
Equivalents: JP3034762B2

**Abstract**

**PURPOSE:**To perform with high accuracy management of freshness, selling direction and loss of each perishable food in a manufacturing place and a selling place wherein perishable foods with different manufacturing times and tasting periods or a number of kinds of the perishable foods are mixed.

**CONSTITUTION:**A method for controlling wherein under a condition where each perishable food 22 is stored in a storing means 21, this storing means 21 is carried by a carrying means 23 and each information at the preparing time of the perishable food 22 is written on a data holding means provided on the storing means 21 and the stored information on the data holding means is read by a reading means and the condition of the perishable food 22 is controlled from read information by this reading means, is provided.

Data supplied from the esp@cenet database - I2

(19)日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11)特許出願公開番号

特開平8-414

(43)公開日 平成8年(1996)1月9日

(51)Int.Cl.<sup>6</sup> 識別記号 庁内整理番号 F I 技術表示箇所

A 4 7 F 10/06

A 2 3 L 1/00

A 4 7 G 23/08

// B 6 5 G 43/08

Z

Z

C

G 0 6 F 15/ 21

Z

審査請求 未請求 請求項の数3 O L (全 6 頁) 最終頁に続く

(21)出願番号 特願平6-135976

(22)出願日 平成6年(1994)6月17日

(71)出願人 000006666

山武ハネウエル株式会社

東京都渋谷区渋谷2丁目12番19号

(72)発明者 最上 丈夫

神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-

1-1 山武ハネウエル株式会社ランドタ

ワー・オフィス内

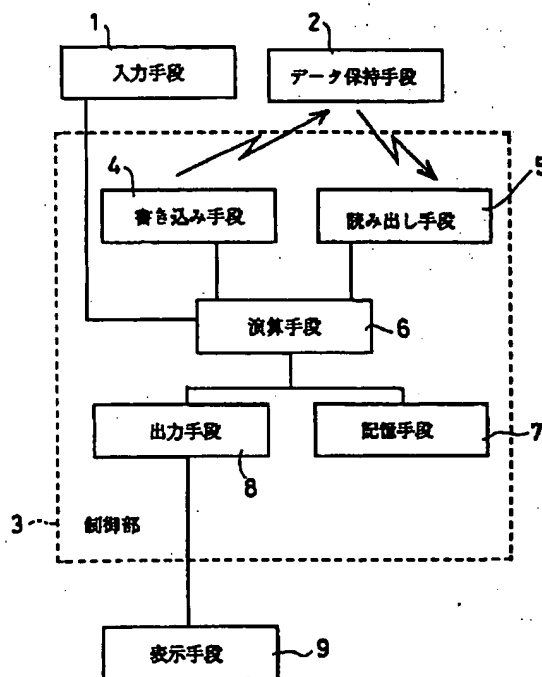
(74)代理人 弁理士 田澤 博昭 (外1名)

(54)【発明の名称】 生鮮食品の管理方法およびその装置

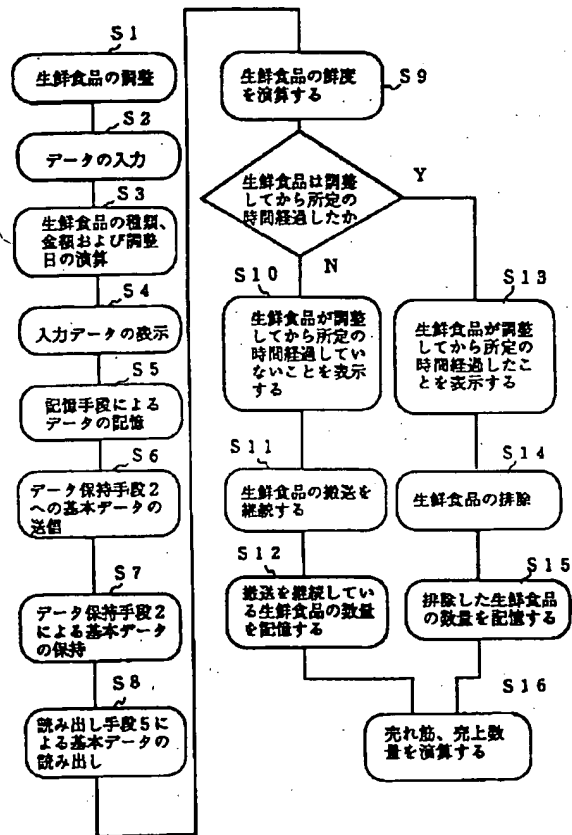
(57)【要約】

【目的】 製造時期や賞味期間が異なる生鮮食品ないしは多数の種類が生鮮食品が混在する製造場所や販売場所において、個々の生鮮食品の鮮度や売れ筋、あるいは損失の管理を高い精度をもって行なう。

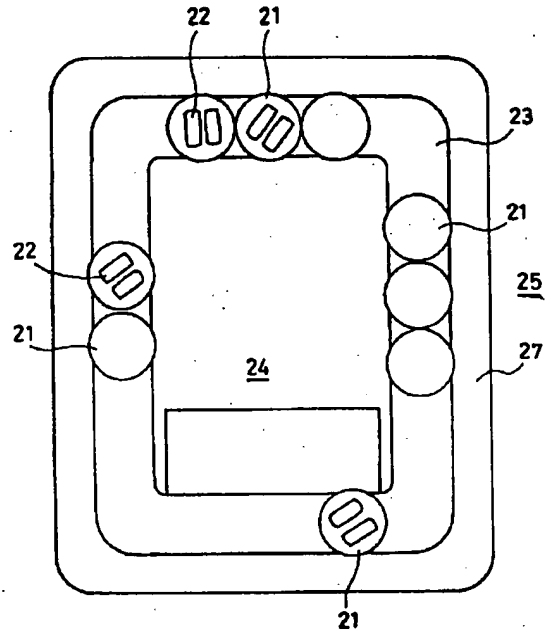
【構成】 生鮮食品22を収容手段21に入れた状態で、この収容手段21を搬送手段23によって搬送し、収容手段21に設けたデータ保持手段2に、生鮮食品22の調整時点における個々の情報を書き込み、かつデータ保持手段2が記憶している情報を読み取り手段5によって読み取り、この読み取り手段5によって読み取った情報から上記生鮮食品22の状況を管理する方法である。



【図5】



【図7】



フロントページの続き

(51)Int.Cl.<sup>6</sup>

G 0 6 F 17/60

識別記号

庁内整理番号

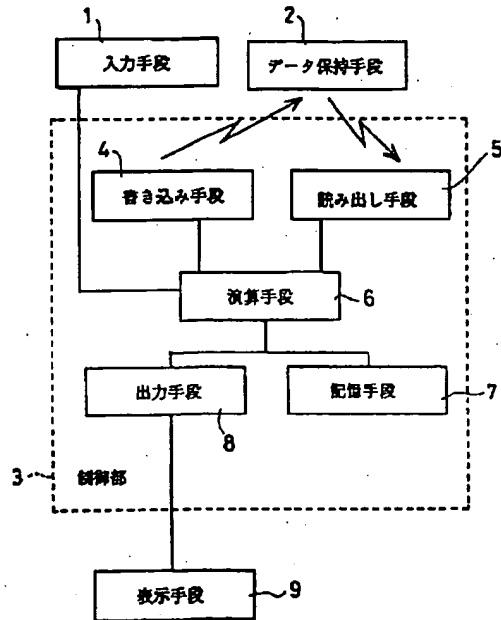
F I

技術表示箇所

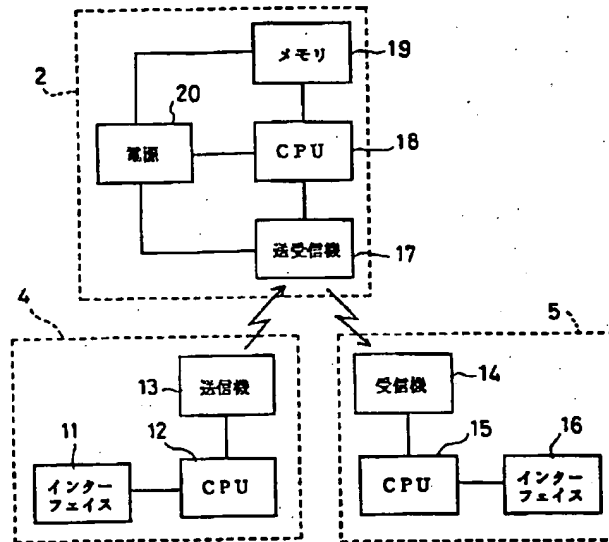
- 4 書き込み手段  
5 読み取り手段  
6 演算手段

- 21 収容手段  
23 搬送手段

【図1】

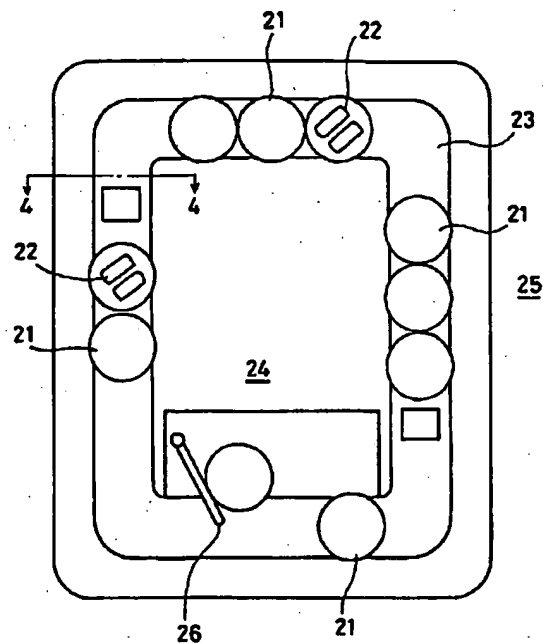


【図2】

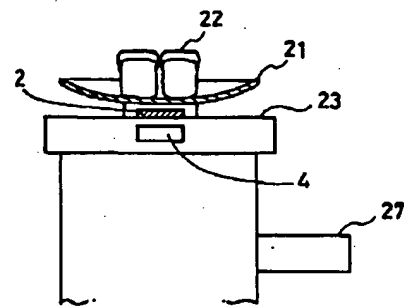


【図4】

【図3】



- 21: 収容手段  
23: 搬送手段



【図6】

10			
<input type="checkbox"/>	1	まぐろ	94.4.1.12:00
<input type="checkbox"/>	2	とろ	94.4.1.12:05
<input type="checkbox"/>	3	赤貝	94.4.1.12:10
<input type="checkbox"/>	4	たこ	94.4.1.12:15
<input type="checkbox"/>	5	あおやぎ	94.4.1.12:20
<input type="checkbox"/>	6	てっか	94.4.1.12:25
<input type="checkbox"/>	7	いくら	94.4.1.12:30